PRO.GES.
TRENTO

Ricette delle Feste

Stiamo per vivere un Natale anomalo rispetto al solito, più intimo e ristretto...
ma non per questo meno speciale!
I cuochi dei nidi d'infanzia Pro.ges. Trento hanno selezionato delle ricette che potrete realizzare durante le feste, con l'augurio che possano trasformasi in una coccola da condividere con le persone a voi care!

*immagini web

Indice

ANTIPASTO

pag 1 TORTINO DI RICOTTA E ZUCCHINE
pag.2 ROSELLINE DI NATALE

PRIMI

pag.3 PASSATELLI IN BRODO
pag.4 SORPRESE DI NATALE

SECONDI

pag.5 ARROSTO DI VITELLO ALL'ARANCIA
pag.6 INVOLTINI DI PLATESSA
pag.7 ARISTA DI MAIALE AL LATTE

DOLCI

pag.8 SALAME DOLCE ALLA RICOTTA
pag.9 ALBERELLO DI NATALE

Antipasti

Ricetta
nido d'infanzia
Predaia

TORTINO DI RICOTTA E ZUCCHINE

Ingredienti

- 500gr ricotta
- 500gr zucchine
- 2 uova
- 4 cucchiai di formaggio
- 1 cipolla / scalogno per soffritto
- Prezzemolo
- q.b Olio extravergine di oliva
- Sale

Procedimento

Tagliate le zucchine a rondelle sottili.
In una padella antiaderente fate soffriggere poca cipolla con un filo d'olio.
Coprite e fate cuocere mescolando di tanto in tanto.
Quando le zucchine sono pronte lasciarle raffreddare. In una ciotola mescolate la ricotta con un pizzico di sale, unito al formaggio e alle uova.
Togliete il più possibile dalle zucchine il liquido di cottura. Quando sono ben scolate aggiungete il composto con la ricotta, mescolando bene.
Riempite gli stampini per muffin con il composto aiutandovi con un cucchiaio.
Infornare a 180° per circa 30 minuti.

Ricetta
nido d'infanzia
Clarina

ROSELLINE DI NATALE

Ingredienti

- pasta matta*
- 2 zucchine di medie dimensioni
- 200 grammi di formaggi a scelta (caciotta, fontina...)
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di parmigiano reggiano
- Sale

Procedimento

Tagliate le zucchine a rondelle sottili. Stendete la pasta matta dandole una forma rettangolare. In seguito tagliate la pasta in 4 strisce nel senso della lunghezza e adagiate su ogni striscia le rondelle di zucchine sovrapponendole tra loro (lasciando metà striscia scoperta). Salate e infine farcite con sottili fettine di formaggio, adagiandole sulla parte della pasta rimasta vuota.
Piegate la striscia di pasta su sé stessa. Arrotolate la striscia di pasta con formaggio e zucchine fino ad ottenere una rosa.
Non è necessario arrotolare tutta la striscia altrimenti la parte interna rimarrà cruda. Tagliate la parte in eccesso che verrà successivamente unita agli altri "scarti" per realizzare altre rose di zucchine.Adagiate le rose su teglia rivestita di carta forno, sigillando bene i bordi con l'uovo precedentemente sbattuto con un pizzico di sale e il parmigiano. Per evitare che le rose perdano la forma durante la cottura in forno è possibile utilizzare pirottini di carta o di alluminio oppure una teglia per i muffin precedentemente unta. Spennellate l'intera superficie con l'uovo sbattuto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 35-40 minuti.

Ricetta
nido d'infanzia
Clarina

PASTA MATTA

Ingredienti

- 250 gr di farina ’00
- 100 gr di acqua a temperatura ambiente
- 4 cucchiai d’olio extravergine
- sale

Procedimento

Impastate tutti ingredienti fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.
Sigillate l'impasto con una pellicola per alimenti.
Lasciate riposare 30 minuti prima di stendere l’impasto.

Primi

Ricetta
nido d'infanzia
Oltrecastello

PASSATELLI IN BRODO

Ingredienti

- Brodo vegetale o di carne
- 150 gr di formaggio grana grattugiato
- 150 gr di pane grattugiato
- 3 uova

Procedimento

In una ciotola mescolate il grana grattugiato, il pane gratuggiato e le uova.
Mettete parte dell'impasto in uno schiacciapatate a buchi larghi e tagliate con un coltello i passatelli che escono, adagiandoli su un vassoio.
Lasciate riposare i passatellli e poi tuffateli nel brodo.
Cuocete i passatelli per 5 minuti , prima di servire.

Ricetta
nido d'infanzia
Bondo

SORPRESE DI NATALE

Ingredienti

- 4 uova
- 250 g di farina bianca
- 500 ml latte
- 30 g olio extravergine
- Pizzico di sale
- Fontina qb
- Prosciutto qb

Procedimento

Preparate l'impasto amalgamando gli ingredienti con l'aiuto della frusta, fino ad ottenere una pastella densa.
Oliate una padella antiaderente e, utilizzando un mestolo, versate il composto formando uno strato sottile.
Lasciate cuocere a fiamma media per qualche minuto e poi cuocete dall'altro lato.
Una volta pronte tutte le crespelle, farcite i dischi con la fontina e il prosciutto.
Chiudere i dischi a sacchetto utilizzando dell'erba cipollina o una strisciolina di porro.
Disporre in una teglia e condire a piacere.
Cuocere in forno 20 minuti a 180°C.

Secondi

Ricetta
nido d'infanzia
Magicocastello

ARROSTO DI VITELLO ALL'ARANCIA

Ingredienti

- 800 gr di vitello (spalla o sottofesa)
- 4 carote medie
- 2 cipolle
- 4 arance
- 1 rametto di rosmarino
- 2/3 foglie di alloro
- sale e olio extravergine q.b
- 1 litro di brodo vegetale

Procedimento

Preparate il brodo vegetale. In seguito spremete le arance, sbucciate le carote, le cipolle e tagliatele a pezzi.
Accendete il forno ventilato a 200°. Sul fondo di una teglia mettete 3 cucchiai di olio extra v. di oliva. Posizionate il pezzo di vitello e mettete attorno le verdure tagliate; salate la carne, mettete l'alloro e il rosmarino e infornate.
Fate dorare da entrambi i lati, bagnate con il brodo e fate cuocere circa 1 ora e 30 minuti.
Appena cotta toglietela dalla teglia e adagiatela su un piatto, sposate la teglia sul fuoco e aggiungete il succo di arancia e fate cuocere altri 5 minuti. Levate il rosmarino e l'alloro, versate il tutto in un pentolino stretto e frullate con il mixer. Tagliate la carne a fette e adagiatela in teglia, cospargetela del sugo frullato e rimettetela in forno per altri 10 minuti. Potete accompagnare il piatto con patate o purè.

Ricetta
nido d'infanzia
Madonna Bianca

INVOLTINI DI PLATESSA

Ingredienti

- 4 filetti di platessa
- 2 zucchine
- sale q.b
- olio q.b
- trito di rosmarino e salvia

Procedimento

Lavate le zucchine e con il pelapatate fate delle strisce di zucchine seguendo la lunghezza.
Preparate una miscela composta da sale, olio e trito di rosmarino e salvia,.
Distribuitela su ogni filetto . Adagiate le fettine di zucchine sui filetti e arrotolate il filetto su sè stesso fino a formare un involtino.
Adagiate il tutto nella placca coperta da carta forno e cuocete per 20 minuti a 150°.

Ricetta
nido d'infanzia
Roncafort

ARISTA DI MAIALE AL LATTE

Ingredienti

- 800 gr di arista di maiale
- 500 ml di latte
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- brodo i carne q. b

Procedimento

Mettete in padella un filo d'olio, fate scaldare e procedete a rosolare molto bene la carne salata, da tutti i lati.
A questo punto aggiungete il soffritto (fatto con carota sedano e cipolla) e il rametto di rosmarino; lasciate soffriggere un pochino.
Aggiungete tutto il latte ed un pochino di brodo, tanto da coprire la carne.
Lasciate cuocere per 40/50 minuti, togliete la carne e avvolgetela in un foglio di stagnola.
Passate la salsa con un frullatore ad immersione e mettetela sul fuoco, aggiustando la consistenza aggiungendo se serve un pochino di maizena.
Tagliate a fette la carne servendola con la salsa.

Dolci

Ricetta
nido d'infanzia
Viale dei Tigli

SALAME DOLCE ALLA RICOTTA

Ingredienti

- 500 gr ricotta
- 500 gr biscotti secchi
- 100 gr zucchero
- 50 gr cacao amaro
- 2 uova

Procedimento

Mettete in una bacinella le uova e lo zucchero, sbattete bene gli ingredienti.
Aggiungete cacao e ricotta, amalgamando il tutto.
Aggiungete i biscotti precedentemente tritati e mescolate.
Date la forma di un tronchetto, mettete in frigo due ore e servire!

Ricetta
nido d'infanzia
Vllazzano3

ALBERELLO DI NATALE

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 1 bustina di lievito di birra
- 100 gr di zucchero
- 200 ml di latte tiepido
- 100 ml di olio di semi
- 1 uovo

Procedimento

Sciogliete il lievito nel latte, aggiungete l'uovo, lo zucchero, l'olio ed aggiungete la farina poco per volta, lavorando bene l'impasto.
Lasciate lievitare l'impasto per 2 ore.
Formate delle palline di circa 60 gr l'una (circa 16 palline).
Componete con le palline un alberello, adagiandolo su una teglia rivestita di carta forno. All'interno di ogni pallina , a piacere, è possibile inserire della marmellata.
Lasciate riposare l'alberello per 30 min.
Spennellate con latte e infornate per 30 minuti a 180°

Buone feste

Pro.ges. Trento